



LA CARTE DÉJ'

Printemps - Été 2026


METSSENS
TRAITEUR

FORMULE PRESTIGE - COFFRETS REPAS

Inclus : Fromage, pain et couverts






 Sans-gluten



 Végan (sur demande)

 Végétarien



COFFRET CÉSAR

-  Salade de melon et pistache à la menthe, vinaigrette au balsamique blanc, feta rôtie au miel et roquette
-  Courgette rôtie au romarin, labné au sumac et coriandre, falafel de betterave.
-  Perle du Japon au lait de coco éclat de chocolat noir et fruit de saison




COFFRET MONTICELLI

-  Antipasti d'aubergines et courgettes, vinaigrette au miel et romarin, chèvre frais et pignon de pin.
-  Pavé de thon tranché, mousseline de carotte fumée, vinaigrette de légumes à l'asiatique et jeune pousse.
- Dôme pêche et romarin.

COFFRET VASARELY

-  Trio de quinoa aux légumes croquants, saumon fumé et vinaigrette au combava.
-  Emincé de volaille rôtie aux herbes, sommet de brocolis aux abricots et crème verdurette.
- Tartelette à la fève tonka et fruits de saison.

COFFRET CEZANNE

-  Salade de fenouils et asperges, vinaigrette au citron vert, gambas au curry madras à l'aneth.
-  Tranche de veau rôti aux épices, fraîcheur d'edamame à l'orange et vinaigrette acidulée.
-  Salade de fraises et verveine, mousse vanille et tuile aux amandes.



METSSENS
TRAITEUR

FORMULE CLASSIQUE - BOCAUX

ENTRÉES AU CHOIX

- 🚫 Trio de quinoa aux légumes croquants, saumon fumé et vinaigrette au combava.
- ✅ Antipasti d'aubergines et courgettes, vinaigrette au miel et romarin, chèvre frais et pignon de pin.
- 🚫 Salade de fenouils et asperges, vinaigrette au citron vert, gambas au curry madras à l'aneth.
- ✅ Salade de melon et pistache à la menthe, vinaigrette au balsamique blanc, feta rôtie au miel et roquette.

PLATS AU CHOIX

- ✅ Courgette rôtie au romarin, labné au sumac et coriandre, falafel de betterave.
- 🚫 Emincé de volaille rôtie aux herbes, sommité de brocolis aux abricots et crème verdurette.
- 🚫 Pavé de thon tranché, mousseline de carotte fumée, vinaigrette de légumes à l'asiatique et jeune pousse.
- 🚫 Tranche de veau rôti aux épices, fraîcheur d'edamame à l'orange et vinaigrette acidulée.

- 🚫 Sans-gluten
- ✅ Vegan (sur demande)
- ✅ Végétarien

METSSENS
TRAITEUR



DESSERTS AU CHOIX

- Dôme pêche et romarin.
- Tartelette à la fève de tonka et fruits de saison.
- ✅ Perle du Japon au lait de coco éclat de chocolat noir et fruit de saison
- 🚫 Salade de fraises et verveine, mousse vanille et tuile aux amandes.

FROMAGE INDIVIDUEL L'AFFINÉ DU JOUR